



TÉRMINOS DE REFERENCIA

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR “EL COLEGIO DE LIGA”

CONDICIONES GENERALES

1. Presentación de la oferta:

- Las ofertas se presentarán de forma física en la fecha y hora indicadas en el cronograma del presente Términos de Referencia, en un sobre cerrado único en las oficinas de la Secretaría General de la Unidad Educativa “El Colegio de Liga”, ubicado en la Av. la Pampa.
- No se tomarán en cuenta las ofertas entregadas en otro lugar o después del día y hora fijados para su entrega. La secretaria general de la Unidad Educativa “El Colegio de Liga”, recibirá y conferirá comprobantes de recepción por cada oferta recibida y anotará, tanto en los recibos como en el sobre de la oferta, la fecha y hora de recepción.

La oferta contendrá todos los documentos que se solicitan en estos términos de referencia, mismos que deberán estar debidamente foliados, numerados y rubricados por el oferente.

- En ningún caso, los participantes tendrán derecho a reparación o indemnización alguna en caso de que se cancele o se declare desierto el presente proceso de contratación.

2. Vigencia de la oferta:

- Las ofertas se entenderán vigentes hasta 90 días contados desde su presentación.

3. Contenido de la oferta:

Documentos de carácter general:

- 1.1. Carta de presentación.
- 1.2. RUC actualizado.
- 1.3. Copia de Constitución de ser persona jurídica/cédula de ciudadanía de ser persona natural, lo que corresponda.
- 1.4. Copia de nombramiento del Representante Legal/ copias de cédula y papeleta de votación.
- 1.5. Certificado de Cumplimiento de Aportes al IESS.
- 1.6. Certificado de Cumplimiento Superintendencia de Compañías, persona Jurídica.
- 1.7. Certificado de Cumplimiento SRI (obligaciones tributarias).
- 1.8. Declaración del Impuesto a la renta 2022.
- 1.9. Adjuntar 2 referencias bancarias; y, 2 referencias comerciales.

Documento de carácter específico:

- 1.10. Permiso de Funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
- 1.11. Nómina del personal que prestará los servicios.
- 1.12. Certificado del Curso de Manipulación de Alimentos otorgado por el SECAP o MSP - ARCSA del personal que prestará el servicio.
- 1.13. Adjuntar al menos tres certificaciones actuales que demuestren que el oferente posee

 @clubdeliga  @clubldu | www.ldu.org.ec

Página 2



Calle La Pampa y Av. Simón Bolívar
099 973 2122



Av. Amazonas y Gaspar de Villarroel
02 243 8030 / 02 243 5616
info@ldu.org.ec

mínimo tres años de experiencia en administración de bares escolares, en cafeterías, establecimientos afines con un número de clientes diario de no menor de 300 personas. Al menos una deberá ser de una institución educativa.

- 1.14. Adjuntar el o los certificados que acrediten experiencia por más de tres años (podrán repetirse los mismos certificados que justifican la experiencia mínima requerida, siempre y cuando se evidencie que es por más tres años).
- 1.15. Adjuntar la Metodología de Trabajo que utilizará en la prestación de los servicios propuestos en forma clara, precisa y concreta, de tal manera que permita apreciar la calidad del servicio y los productos a expender.
- 1.16. Adjuntar el Manual de Procedimientos, conforme lo solicitado en el punto 15.4 y 15.13 de estos Términos de Referencia.
- 1.17. Para el servicio de bar escolar, el oferente deberá presentar un listado que quince (15) opciones de combinaciones que entregará a la comunidad educativa en el servicio diario regular; de las cuales siete (7) combinaciones deben ser saludables (Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad)
- 1.18. La oferta económica y técnica de acuerdo con el número 4 de estos Términos de Referencia.

4. Oferta técnica y económica:

- La oferta técnica deberá contener todo lo solicitado en estos Términos de Referencia, respecto a la prestación del servicio.
- La oferta económica deberá incluir:
 - Costo individual del almuerzo.
 - Listado de precios de productos que se ofertará en el bar.
 - Canon de arrendamiento: Deberá considerar lo establecido en el número 16.3 de estos Términos de Referencia.

5. Participantes:

- La convocatoria está abierta a las personas naturales y jurídicas, legalmente capaces para contratar y ser contratados.

6. Requisitos de los oferentes:

- Podrá participar como oferente cualquier persona natural o jurídica que cumpla con los siguientes requisitos:
 - Tener mínimo tres años de experiencia en administración de bares escolares de unidades educativas o establecimientos similares, cafeterías, afines, con un número de clientes diario de no menos de 300 personas.
 - No tener vínculo familiar dentro del cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, con miembro del Comité institucional de Bares, Directorio, Autoridades de la Unidad Educativa, Docentes, Consejo Estudiantil, Directiva del Comité de padres de familia y docentes; de detectar esta situación, el oferente quedará descalificado el oferente.

7. Obligaciones del oferente:

- Los oferentes deberán revisar cuidadosamente el pliego y cumplir con todos los requisitos solicitados en él. La omisión o descuido del oferente al revisar los documentos no le relevará de sus obligaciones con relación a su oferta.
- Será de su responsabilidad obtener toda la información necesaria para definir todos los costos para la prestación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIDAD EDUCATIVA PARTICULAR "EL COLEGIO DE LIGA".

8. Preguntas, respuestas y aclaraciones:

Publicada la invitación y los TDR del proceso de contratación, el oferente que tenga duda o requiera aclaración deberá informar y solicitar al Club Liga Deportiva Universitaria, la respuesta o aclaración, a través del correo electrónico licitaciones@ldu.org.ec; dentro del plazo establecido en el cronograma.

9. Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares:

- a. El Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares será la encargada de llevar adelante el presente proceso de contratación.
- b. El Comité evaluará y calificará las ofertas de acuerdo con los parámetros establecidos en los términos de referencia, incluso en el caso de haberse presentado una sola, al efecto suscribirá el acta de evaluación y calificación de ofertas.

10. Causas de rechazo de las ofertas:

El Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares rechazará una oferta por las siguientes causas:

- a. Si se hubiere entregado la oferta en un lugar distinto al establecido en este pliego o después de la hora máxima establecida para ello.
- b. Si se detectare que el oferente tiene vínculo familiar dentro del cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, con miembro del Comité Institucional de Bares, Directorio, Autoridades de la Unidad Educativa, Docentes, Consejo Estudiantil, Directiva del comité de padres de familia.

11. Causas para descalificación de las ofertas:

Una oferta será descalificada en cualquier momento del proceso, si se comprobare falsedad o adulteración de la información presentada.

12. Moneda de cotización y pago:

- Las ofertas deberán presentarse en dólares de los Estados Unidos de América. Los pagos se realizarán en la misma moneda.

13. Idioma y autenticidad de los documentos:

- La oferta y sus documentos, así como la correspondencia relacionada deberán ser escritos

en castellano (español). Los documentos no deberán contener texto entre líneas, enmendaduras o tachaduras.

14. Evaluación y Calificación de las ofertas:

La evaluación y calificación de las ofertas comprende dos fases:

PRIMERA FASE: Se verificará que las ofertas presentadas cumplan con la presentación de todos los documentos solicitados en el número tres de este pliego, bajo la modalidad CUMPLE-NO CUMPLE.

ÚNICAMENTE LAS OFERTAS QUE CUMPLAN CON LA PRESENTACIÓN DE TODOS LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS, ENTRARAN EN FASE DE CALIFICACIÓN.

SEGUNDA FASE: Se considerarán los siguientes parámetros de calificación:

PARÁMETROS DE CALIFICACION	PUNTAJE MÁXIMO
<p>COSTOS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y BAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Al oferente que oferte el menor costo del servicio de alimentación (precio individual del almuerzo), se le otorgará el máximo puntaje; a los demás oferentes, se aplicará una regla de tres inversas, puntaje máximo 10. Al oferente que oferte el menor costo en los productos de bar, se le otorgará el máximo puntaje; a los demás oferentes, se aplicará una regla de tres inversas, puntaje máximo 10. <p>Nota: Los valores de los productos de bar, acordados con la institución, serán los que rijan en el contrato y estarán vigentes para el primer período escolar del servicio, pudiendo ser revisados o ajustados previo el inicio del siguiente año lectivo.</p>	20
<p>OFERTA ECONÓMICA ARRENDAMIENTO COMEDOR Y BARES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Al oferente que oferte el mayor canon de arrendamiento se le otorgará el máximo puntaje, a los demás concursantes, se aplicará una regla de tres directa 	25
<p>EXPERIENCIA ESPECIFICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Al oferente que justifique documentadamente el mayor número de años de experiencia en la prestación del servicio de alimentación en bares y comedores escolares, adicionales a los que se solicita como requisito mínimo (3 años), se le otorgará el mayor puntaje; a los demás concursantes, se aplicará una regla de tres directa. 	25
<p>DEGUSTACIÓN: La calificación de este punto se hará de acuerdo con el documento, PARÁMETROS PARA LA DEGUSTACIÓN, emitidos para este efecto y que se encuentran adjuntas al TDR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoce el valor nutricional DE 2 A 7.5 PUNTOS Presentación del plato DE 2 A 7.5 PUNTOS Gusto/Sabor DE 2 A 7.5 PUNTOS Exposición DE 2 A 7.5 PUNTOS 	30
TOTAL	100

LA OFERTA QUE OBTENGA EL PUNTAJE MÁS ALTO SERÁ LA ADJUDICADA DEL PROCESO.

15. CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y BAR ESCOLAR.

15.1 Condiciones generales para prestar el servicio:

- a) La contratación comprende el servicio de comedor (almuerzo) y la atención en los bares escolares (de acuerdo a listado presentado).
- b) El oferente deberá presentar previo al inicio de cada periodo escolar (trimestre/quimestre), los menús previstos para los estudiantes para cada día (almuerzos), los cuales deberán ser elaborados por un profesional en Nutrición y autorizado por el Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares.
- c) El oferente deberá establecer sus propias normas de administración, facturación, control y cobro del servicio brindado, de forma directa con los clientes. La institución no se responsabilizará por valores adeudados por estudiantes, personal docente o administrativo que no haya cumplido con sus obligaciones personales adquiridas respecto a su alimentación (crédito).
- d) El servicio de alimentación es la mesa; para lo cual el Contratista deberá contar con los meseros y personal auxiliar respectivo.
- e) El proveedor contratado deberá cumplir las normas y políticas institucionales, velando siempre por la seguridad de la comunidad educativa, por lo que, el personal y proveedores deberán sujetarse a los horarios y revisiones que fueren necesarias por el personal de seguridad en los filtros de acceso a la institución, así como respetar los horarios establecidos por la administración para el desalojo de los desechos, siguiendo los procesos normativos tanto para el acopio y la evacuación correcta de los mismos en recipientes apropiados, alineándose a la filosofía de cuidado ambiental institucional.
- f) El Colegio de Liga, no mantendrá vínculo laboral con los empleados del proveedor, quien deberá mantener su personal en planilla; realizar el pago puntual de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales y otorgamiento de los beneficios sociales establecidos de acuerdo a ley, mismos que serán de responsabilidad exclusiva del Proveedor y podrán ser solicitados en cualquier momento y las veces que el Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares, o la Administración así lo solicite.
- g) El oferente prestará dichos servicios con su propio personal, equipo, materiales, utensilios de cocina y soporte necesario, en las áreas destinadas para el efecto, mismo que garantizará el suministro de alimentación para los estudiantes y personal administrativo y trabajadores de LDU, cumpliendo también con las exigencias del Reglamento Sustitutivo para el funcionamiento de bares escolares vigente.
- h) Proveer las necesidades en cuanto al menaje, vajilla, cubiertos, equipos y todos los utensilios necesarios para la preparación y consumo de todos los alimentos.

- i) Realizar un mantenimiento periódico de las instalaciones que la Institución ha destinado para la provisión del servicio, entre ellas comprende la limpieza integral de cocina, comedor, servicios higiénicos, mobiliario, campana y ducto de extracción de olores, mesones y equipos.
- j) Ofrecer sin ningún costo adicional un menú especial en las fechas especiales: semana santa, día del niño, fiestas de Quito y navidad.

15.2 Cumplimiento de Normativa Educativa en el Servicio de Bar y Comedor:

El proveedor seleccionado para prestar el servicio deberá cumplir con los lineamientos establecidos en los siguientes documentos:

- a) Acuerdo Ministerial No. 001-15 del 21 de mayo del 2015: Instructivo de Operativización Reglamento Control de Bares Escolares.
- b) Normativas de Manipulación de Alimentos, Alimentación y Nutrición para Bares Escolares establecido por el ARCSA.
- c) Instructivo Denominado "Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.
- d) Acuerdo Interministerial No. 00007-2020
- e) Demás normativas vigentes aplicables al servicio.

15.3 Metodología del trabajo en la prestación del servicio:

El oferente deberá presentar la metodología de trabajo a utilizar para los servicios propuestos en forma clara, precisa y concreta, de tal manera que permita apreciar la calidad del servicio y los productos a expender, aclarando la forma en la cual realizará el seguimiento y control de calidad y servicio durante la prestación de los mismos.

La Unidad Educativa "El Colegio de Liga" podrá solicitar cambios o adaptaciones en el servicio, en coordinación con el contratista a través de la Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares.

15.4 Procedimientos para la prestación del servicio:

- El oferente debe contar con un Manual de Procedimientos, en el que se sugiere se considere lo siguiente:
 - Normas de higiene,
 - Manipulación de alimentos,
 - Manejo de desechos sólidos, aceites y grasas,
 - Manejo de equipos y de utensilios,
 - Balance nutricional de alimentos,
 - Control de calidad,
 - Normas de seguridad,
 - Normas para evitar flagelos,
 - Y lo que considere conveniente el oferente.
- El oferente adjudicado deberá contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el que se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área, además debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia de público. La aplicación de



rodenticidas, geles insecticidas y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos especiales para el tipo de lugar y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.

15.5 Supervisión del servicio

La Comisión Institucional de Comedores y Bares Escolares, será responsable de supervisar la operación y atención al cliente que el proveedor realice, vigilando el cumplimiento de las normativas de la institución y de las entidades de control (ARCSA, Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Trabajo, Cuerpo de Bomberos, etc.), con el fin de garantizar un óptimo servicio e inocuidad alimenticia, en beneficio de la comunidad educativa.

Sus principales funciones son:

- Controlar y vigilar el expendio de alimentos permitidos (elaborados dentro y fuera del comedor).
- Coordinar y realizar el seguimiento de eventos y/o actividades internas o externas que involucren alimentación.
- Controlar el cumplimiento del menú de almuerzos para estudiantes.
- Vigilar el cumplimiento de porciones establecidas tanto para los refrigerios como para los almuerzos para estudiantes, docentes y administrativos.
- Coordinar la entrega de reportes de consumos mensuales del personal con el área administrativa, dentro de los plazos establecidos por la institución.
- Realizar todas las funciones afines que le sean encomendadas.

Así mismo, la institución, como los organismos de control tales como Ministerio de Salud y ARCSA, se reservan el derecho de realizar de manera periódica y sin previo aviso auditorías, inspecciones o análisis de laboratorio de los alimentos, superficies o el personal dentro del proceso operacional del oferente. En caso de que alguna de estas, requiera de algún tipo de contratación externa, este gasto será cubierto por el contratista.

15.6 Menú del servicio de alimentación y bares:

Servicio de alimentación

El menú correspondiente a los 10 meses de servicio deberá ser elaborado por un nutricionista calificado, considerando las edades de los comensales, además deberá incluir la cantidad calórica diaria, código de responsabilidad y pie de firma, el cual deberá ser presentado como requisito a la firma del contrato.

De acuerdo con alimentos recomendados para expender en bares escolares, el oferente, obligatoriamente deberá presentar diariamente una opción de cada una de las comidas, considerando el tamaño de la porción, cantidad de calorías y nutrientes adecuados, así:

- Almuerzo: se debe incluir entrada o sopa, plato fuerte (con varias opciones de proteína, ensalada y guarniciones), bebida y postre o fruta.
- Los alimentos preparados diariamente deberán observar estrictas normas de higiene en su procesamiento, utilizando alimentos frescos y de buena calidad debiendo evitar el uso excesivo de grasas y cárnicos procesados. Los alimentos o preparaciones sobrantes no

 @clubdeliga @club_ldu | www.ldu.org.ec



Calle La Pampa y Av. Simón Bolívar
099 973 2122



Av. Amazonas y Gaspar de Vilazod
02 243 8030 / 02 245 5616
info@ldu.org.ec

podrán ser reutilizados al día siguiente por ningún motivo. Las frutas, legumbres y verduras deberán utilizar desinfectantes apropiados a fin de asegurar la higiene requerida para su consumo y presentación.

- Además, debe dar cumplimiento a lo expresado en el Capítulo III del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación y ofrecer agua segura apta para el consumo humano, proporcionando preparaciones saludables compuestas por alimentos naturales (frutas, cereales integrales, hortalizas, etc.), según recomienda la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- Los alimentos procesados ofertados en el comedor escolar deben cumplir con lo señalado en la tabla de indicadores de contenidos de componentes, establecido en el artículo 10 del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, para lo cual se deberá revisar, que la etiqueta cuente con el sistema gráfico, recordando que se pueden expender los alimentos que contengan bajo (color verde) y mediano (color amarillo) contenido de nutrientes (sal, azúcar y grasa). En el reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares artículo 10 establece que los alimentos con alto contenido en grasa saturada no se pueden expender en el bar escolar.

Servicio de bar.

Los productos que se expendan en el bar escolar deberán combinar un alimento de cada grupo:

- Grupo 1: Frutas y verduras.
- Grupo 2: Cereales, tubérculos y plátanos.
- Grupo 3: Leguminosas y alimentos de origen animal.

Las preparaciones que se oferten en el bar escolar deben cubrir el requerimiento nutricional para estudiantes de acuerdo con la siguiente tabla:

Edad en años	Energía (Kcal)		Proteínas (gramos)		Grasa (gramos)		Carbohidratos (gramos)	
	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio	Día	Refrigerio
3 a 4	1.250	125	47	4,7	41,7	6,2	172,0	17,2
5 a 9	1.631	244,7	48,9	7,3	54,4	8,2	224,3	33,6
10 a 18	2.764,2	414,6	62,9	12,4	92,1	13,8	346,1	57

Todos los alimentos y bebidas procesados tienen una etiqueta impresa con información general y nutricional del producto. Es fundamental verificar la siguiente información:

- Registro sanitario.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Sistema gráfico



TODOS LOS PRODUCTOS QUE SE EXPENDAN EN LOS BARES ESCOLARES DEBEN TENER COMO MÍNIMO UN 60 % DE PRODUCTOS CON SEMAFORIZACIÓN VERDE Y AMARILLO.

15.7 Condición y calidad de los alimentos:

Los diferentes tipos de alimentos preparados deben cumplir normas estrictas de higiene, salubridad y conservación a fin de evitar se presenten enfermedades o desórdenes estomacales por consumo de los alimentos expendidos en el comedor.

Se debe promover el consumo de agua segura, de alimentos sanos y ricos en fibra. Todos los alimentos y bebidas procesados deben tener registro sanitario vigente con etiqueta impresa, tipo y cantidad de sus componentes, la información nutricional de éstos, fecha de elaboración y vencimiento.

Los productos cárnicos (res, aves, cerdo, pescados, mariscos y embutidos), lácteos y derivados deberán almacenarse y ser transportados hasta su preparación conservando la cadena de frío, además deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio y deberán presentar las siguientes características:

- Contar con registro sanitario.
- Contar con rotulado y fecha de caducidad vigente por los riesgos de enfermedades que representen.
- Ser de marcas reconocidas o procedentes de fábricas autorizadas.

Los víveres secos, condimentos, especias, grasas y aceites serán de origen 100% vegetal, igualmente serán de calidad superior, estarán rotulados y contarán con registro sanitario y fecha de caducidad vigente. Deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.

15.8 Equipos y utensilios para la prestación del servicio:

El mobiliario, menaje, equipos, vajilla, cubiertos, utensilios y artefactos de línea blanca serán de propiedad del oferente. Asimismo, todos los implementos destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de material resistente, inoxidable, anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla o cualquier otro instrumento que se use en la manipulación, preparación y expendio de los alimentos.

Para el transporte de alimentos y bebidas se utilizarán recipientes limpios con tapa de seguridad, además se debe conservar la temperatura adecuada. Los alimentos y bebidas se manipularán mediante utensilios o pinzas limpias, de acero inoxidable o plástico. En caso de utilizar vajilla retornable, su limpieza deberá ser con agua potable segura y detergente para vajilla. Por ningún motivo se debe utilizar vajillas, cubiertos, vasos, bandejas que estén en mal estado, rotas o fisuradas ya que representa un riesgo para el consumidor. En caso de utilizar vajilla descartable, esta será de material biodegradable que no contamine el ambiente.

15.9 Orden y limpieza en la prestación del servicio:

Las instalaciones deberán presentar características de asepsia total, en donde los procedimientos que se apliquen reflejen orden, limpieza, según estándares requeridos para el efecto. (Se deberá exhibir un registro del control periódico de la limpieza.), considerando principalmente:

- a) El comedor contará con productos de limpieza y desinfección para el uso permanente de quienes manipulen los alimentos.

- b) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse a diario y las veces que ameriten, evitando que los detergentes o desinfectantes contaminen los alimentos y afecten la salud.
- c) El aseo y mantenimiento del menaje se realizará periódicamente y en las condiciones que la normativa sanitaria vigente.
- d) Los mostradores, vitrinas o enfriadores, únicamente deberán exhibir productos para la venta, mas no ingredientes o alimentos sin preparar.
- e) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos, paredes y mobiliario deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares.
- f) Los implementos de aseo y sustancias para la limpieza tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., deben mantenerse en compartimientos destinados para el almacenamiento de los mismos.
- g) El mantenimiento y limpieza de las instalaciones, tanto en el área interna, como externa, son de entera responsabilidad del oferente, considerando espacios como ventanas, mesas, sillas, paredes, pisos, techos y servicios higiénicos.
- h) Los suministros e implementos que se utilicen para las tareas de mantenimiento y limpieza serán provistos por el oferente.
- i) Deben verificarse de manera continua y con un registro los procesos de desinfección de las superficies que entran en contacto con los estudiantes.
- j) Se deben ubicar basureros grandes con tapa y pedal para residuos de alimentos y para desechos comunes con sus debidas fundas y rótulos.
- k) El proveedor deberá contar con un plan y cronograma de control de plagas para la eliminación de parásitos, insectos o roedores, u otros seres vivos que puedan propagar enfermedades y son nocivos para la salud.
- l) El oferente deberá mantener los extintores necesarios y un botiquín de primeros auxilios básico con insumos vigentes y marcados con fecha de caducidad.

15.10 Personal del contratista:

El oferente adjudicado deberá contar con todo el personal que se requiera para una adecuada prestación de los servicios contratados:

- Personal para atención específica en la línea de servicio.
- Personal para preparación de comidas.
- Personal exclusivo para el cobro de valores en diferentes puntos de recaudación.
- Personal exclusivo para limpieza permanente de todas las áreas (éste no podrá realizar tareas de manipulación y servicio de alimentos).

En caso de que el personal del Contratista realice más de una de las actividades antes señaladas, están NO deberán ser realizadas de forma incompatible y simultánea, con el fin de precautelar la calidad del servicio, el aseo y orden, que garanticen un servicio de calidad.

El personal que el Oferente destine a la ejecución de los servicios deberá ser calificado e idóneo, por ello se deberá presentar la nómina completa del personal que trabajará a sus órdenes.

En general todo el personal deberá tener experiencia comprobada y deberá estar entrenado para cumplir con los estándares de servicio, calidad gastronómica, seguridad, logística y almacenamiento de insumos, y toda actividad necesaria para cumplir con calidad los servicios que comprende el presente proceso de contratación.

- Récord Policial.
- Hoja de vida
- Afiliación al IESS.
- Certificado de salud, emitido por un Subcentro de Salud.
- Copia de exámenes: Sangre (Biometría Hemática), Orina (EMO), Heces (Coproparasitario).
- Carné de vacunación contra Hepatitis A, B, Tétano, Tifoidea, y COVID hasta cumplir con el esquema completo.
- Certificado del curso de manipulación de alimentos, alimentación y nutrición, emitido por el Ministerio de Salud Pública o la instancia autorizada para el efecto.
- Copias del pago de las planillas afiliación mensual de aportes al IESS del administrador y empleados dependientes
- Planilla de agua, o teléfono del domicilio de cada empleado.

De existir ingreso o salida del personal en meses posteriores a la contratación, esta situación deberá reportarse inmediatamente al Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares y entregar la documentación respectiva del nuevo ingreso.

No se permitirá que persona alguna que manipule o sirva alimentos padezca enfermedades infectocontagiosas, gastrointestinales (diarreas), heridas abiertas o infectadas, llagas, entre otras, hasta que se verifique su buen estado de salud.

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es de entera responsabilidad del oferente y tiene carácter de obligatorio para el ejercicio de la actividad.

La contratación del personal para el servicio será de entera responsabilidad del oferente y no tendrá ninguna relación de dependencia laboral con el Club Liga Deportiva Universitaria; por lo que todas las obligaciones, derechos laborales, remuneraciones adicionales, vacaciones y seguridad social que se generen con los trabajadores en relación de dependencia laboral directa con el oferente que prestará los servicios de catering serán imputadas y de exclusiva obligatoriedad del oferente.

El personal destinado a la prestación del servicio deberá cumplir con los siguientes requisitos, los mismos que deberán ser entregados al Colegio de Liga el momento de la suscripción del contrato por parte del oferente adjudicado.

15.11 Código de Vestimenta:

El personal que preste el servicio deberá llevar de manera permanente uniforme y en lugar visible su identificación, en la que deberá constar el logotipo o nombre de la empresa contratista del servicio, nombre completo de la persona, fotografía actualizada y su número de cédula de identidad cargo y tipo de sangre.

Todo el personal que presta los servicios deberá llevar prendas distintivas con las siguientes características:

- Uniforme limpio y en buen estado.
- Zapatos antideslizantes.
- Cabellera recogida y cubierta con una malla y gorro protector.
- Guantes desechables sin talco (uso exclusivo para el despacho de alimentos).
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Manos, orejas y rostro libres de objetos adornos personales, accesorios o joyas.
- Las personas que manipulan alimentos deben mantener hábitos de higiene estrictos durante la preparación y entrega de los mismos.
- Uso obligatorio de mascarilla durante la manipulación y despacho de alimentos. Durante la jornada laborable, el personal del contratista deberá permanecer uniformado y con todos los implementos que exige las normas de Seguridad Industrial y de Seguridad Alimentaria para el manejo de alimentos (guantes, gorros, delantales limpios y en buen estado).

El personal deberá llevar el cabello recogido y gorro protector en todo momento, limpio y en buen estado, lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente contaminación.

En caso de que alguna de las personas del personal del Oferente, esté impedida para trabajar, sea a la hora de inicio de sus actividades o en el transcurso de la jornada laboral, el oferente deberá reemplazarla oportunamente.

El Contratista deberá dar solución a las observaciones hechas por el Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares, sobre el desempeño de sus trabajadores, ya sea por incumplimiento de las normas establecidas o por otros motivos.

Si el Oferente decide reemplazar al personal deberá hacerlo por otra persona de igual o mejores calificaciones y experiencia. El personal del Contratista deberá observar las siguientes normas de conducta como pulcritud y orden personal en todo momento, puntualidad y confiabilidad, respeto y cortesía. Los casos de embriaguez o actos reñidos contra la moral y las buenas costumbres, abandono del puesto o asistencia a labores en condiciones que le impidan al empleado cumplir con sus obligaciones, deberán ser motivo de salida del trabajador, por parte del Contratista.

15.12 Proveedores:

Los proveedores del Contratista deben cumplir con buenas prácticas de manufactura, es decir, medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado y almacenamiento de los alimentos para el consumo, garantizando que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya así los riesgos para la salud.

La materia prima y los alimentos deberán ser adquiridos de proveedores que garanticen el debido procesamiento, conservación y distribución de los mismos, para esto se requiere obligatoriamente la utilización de productos con marcas reconocidas que cumplan normas INEN de calidad. Únicamente verduras y frutas podrán ser adquiridas en otros espacios. Es responsabilidad del oferente evitar la descomposición prematura y el vencimiento antes en

el expendio de los productos, debiendo aplicarse el método FIFO ó PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale).

Los proveedores del oferente deberán evitar la contaminación cruzada, es decir, la introducción de un agente físico, biológico, químico, por corrientes de aire, traslado, alimentos contaminados y circulación del personal que pueda comprometer la higiene e inocuidad del alimento.

El Contratista tendrá la obligación de comunicar a sus proveedores que los horarios de entrega de sus productos serán únicamente de 06h00 a 07h00 y de 16h30 a 18h30 de lunes a viernes y fines de semana (previa coordinación con la administración de la institución) de acuerdo con el calendario institucional y por los accesos autorizados por el área de seguridad.

15.13 Medidas de seguridad y prevención de riesgos:

Es imperativo que el oferente dentro de su Manual de Procedimientos incluya normas y condiciones técnicas con la finalidad de adoptar medidas necesarias para prevenir flagelos, entre otras deben incluirse:

- a. El Contratista deberá adoptar y hacer cumplir todas las Normas y Reglamentos de Seguridad que sean necesarios y apropiados para resguardar la integridad del personal que trabaje a su servicio, tomando todas las precauciones necesarias para evitar daños a las personas y a la propiedad.
- b. Elaborar un plan de contingencia y políticas de seguridad propias del servicio de alimentación escolar. El oferente debe instalar en el comedor un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- c. Instalar en el comedor un botiquín de emergencia el mismo que debe contar con elementos indispensables de primeros auxilios.
- d. Los cilindros de gas deberán contar con reguladores de presión para GLP, y cada punto de expendio deberá tener un detector de GAS. Este documento debe ser revisado y aprobado por el Comité Institucional de Bares y Comedores Escolares y el área de Salud y Seguridad Ocupacional. En caso de presentarse un incidente o accidente en el que resulten afectados los empleados y usuarios del servicio, el oferente será el único responsable civil y penal por las consecuencias que este pudiera ocasionar.

15.14 Horarios del servicio:

- La venta de alimentos a estudiantes solo podrá efectuarse en horas de recreo, recesos, almuerzo y salida de estudiantes, mientras que, los colaboradores, padres de familia y visitantes, podrán acceder al servicio, en el horario establecido por la administración.
- La jornada escolar inicia a las 07h45 y culmina a las 14h15. Las actividades extracurriculares se realizan desde las 14h30 hasta las 16h00.

15.15 Fecha de inicio de prestación del servicio:

**EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y BARES DEBERÁ PRESTARSE A PARTIR DE
02 DE ENERO DE 2024**

16 CONDICIONES GENERALES DE LAS ÁREAS QUE SERÁN DADAS EN ARRENDAMIENTO (COMEDOR Y BARES)

16.1 Características y aforo:

El Colegio de Liga otorgará en arrendamiento el comedor y dos bares ubicados en sus instalaciones, los cuales cuentan con las siguientes características:

a) Servicio de Comedor: Aforo total: 250 personas

- El área del comedor escolar es de 570 metros cuadrados.
- Cuenta con: área de cocina, cocina industrial, campana extractora, centralita para cocina industrial, extintores acordes a normativa, mesones, bodega de almacenaje, cuarto de refrigeración, 2 duchas, 2 baños, 1 oficina, puntos de agua para las diferentes áreas, puntos de luz, energía eléctrica, punto de red de internet; el área se encuentra equipada con el sistema de detección y extinción de incendios.

b) Servicio de Bar escolar:

- Bar Escolar básica: Área de 75m, 86cm metros cuadrados
- Bar Escolar secundaria: Área de 7,30 x 8,20

En caso de que el contratista desee realizar alguna modificación en las instalaciones que estarán bajo su custodia, deberá solicitar autorización formal por parte de la institución. Estas modificaciones correrán por cuenta del oferente.

A la firma del contrato de arrendamiento se suscribirá un acta de entrega - recepción las instalaciones a ser utilizadas, donde se incluirá el estado de la infraestructura en cuanto al estado de las paredes, puertas, baños y los implementos y equipos del comedor como lavabos, conexiones, mesones entre otros. Al finalizar el contrato de arrendamiento se procederá a firmar de la misma manera, un documento que deje constancia de la manera en cómo se que entrega la infraestructura.

16.2 Consumo proyectado:

La Unidad Educativa "El Colegio de Liga", al cierre del año lectivo 2023-2024, cuenta con 650 estudiantes y 90 trabajadores (Personal docente, administrativo y de servicio).

16.3 Alquiler y garantía:

La Unidad Educativa Particular "El Colegio de Liga" entrega bajo la figura de arrendamiento al oferente adjudicado los siguientes espacios:

- El punto de expendio COMEDOR, área de cocina y comedor distribuido en un piso con tomas, energía eléctrica, agua potable, teléfono, de internet, centralina de gas y calefón, por un canon de arrendamiento mensual de \$2.000,00 más IVA durante los 10 meses del año escolar (De septiembre a junio), mismo que deberá ser cancelado por adelantado durante los primeros cinco (5) días de cada mes.
- Los puntos de expendio bar escolar básica y secundaria, por un canon de arrendamiento mensual de \$ 800,00 más IVA durante los 10 meses del año escolar, mismo que deberá ser

cancelado por adelantado durante los primeros cinco (5) días de cada mes.

- El canon de arrendamiento de los tres locales, incluyen servicios básicos de agua potable y energía eléctrica.
- El uso de los espacios dados en arrendamiento será de lunes a viernes.
- El plazo de contrato del contrato de arrendamiento estará sujeto a la prestación efectiva del servicio.
- Durante los meses de julio y agosto, la institución dispondrá del uso de las instalaciones del comedor escolar, en otras actividades.
- A la firma del contrato el arrendatario deberá entregar en concepto de garantía, la cantidad de \$ 4.000,00.
- El Colegio de Liga se reserva el derecho de contratar el servicio de expendio de comida en los eventos especiales que se realicen durante el tiempo de contrato como: mañana deportiva, noche blanca, reuniones de padres de familia, etc., para lo cual podrá utilizar los espacios dados en arrendamiento

NOTA:

LA ENTREGA DEL COMEDOR Y BARES SE HARÁ LA TERCERA SEMANA DE DICIEMBRE DE 2023, A EFECTO DE QUE EL OFERENTE ADJUDICADO ADECUÉ LOS ESPACIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- El oferente deberá incluir en su oferta ambos servicios (comedor y bares escolares) previo la visita a las instalaciones del Colegio, podrá ofertar un canon de arrendamiento diferente, el cual será analizado por el Club LDU. Se adjudicará ambos servicios al ofertante que gane el concurso.

17 Plazo de prestación del servicio y contrato de arrendamiento:

El plazo de prestación del servicio y del contrato de arrendamiento será de 2 años, que podrá renovarse previa a la negociación; sin embargo, existirá un periodo de prueba de un 1 año.

18 Encuesta del servicio:

El Contratante a través del Comité de Bares aplicará trimestralmente una encuesta de satisfacción; si de la aplicación de la referida encuesta la calificación obtenida es MALA, el Contratista tendrá el plazo de treinta días para mejorar y cambiar esta situación; de no hacerlo podrá dar por terminado el contrato.

19 Terminación del servicio:

La prestación del servicio y el contrato de arrendamiento puede darse por terminado ante las siguientes situaciones:

- Por incumplimiento de las obligaciones del contratista.
- Por mutuo acuerdo entre las partes, para lo cual se debe expresar por escrito dicha

voluntad y suscribir un documento en tales términos con 60 días de anticipación.

 @clubdeliga @clubldu | www.ldu.org.ec

- Cumplimiento del plazo establecido.
- De manera unilateral por parte del contratante, para lo cual se comunicará con 60 días de anticipación, si ocurriere uno de los siguientes incumplimientos.
 - Incumplimiento de la ley Orgánica de Salud.
 - Incumplimiento de los Reglamentos de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.
 - Quejas reiteradas de los usuarios por la calidad de los alimentos o en el servicio.
 - Si una vez aplicada la encuesta de satisfacción, no mejora el servicio dentro de los treinta días posteriores de notificado con el resultado.

20 Negociación. -

- La Comisión de Bares y Comedores Escolares procederá a efectuar una sesión de negociación con el oferente adjudicado, con el objetivo de que, en lo posible, alcance una ventaja económica y/o técnica.

21 Documentos para la suscripción del contrato:

Previo a la suscripción del contrato, el oferente adjudicado deberá presentar las pólizas de Responsabilidad Civil, Accidentes personales, muerte y gastos médicos.

22 Administración del contrato:

Se designará un administrador del contrato, quien actuará a nombre y en representación de la Unidad Educativa "El Colegio de Liga"; durante la vigencia del contrato. El administrador deberá velar por el cabal y oportuno cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, adoptando las acciones necesarias para evitar retrasos injustificados y podrá imponer multas y sanciones a que hubiere lugar. Adicionalmente deberá presentar los informes y suscribir las actas de entrega recepción que fueren necesarias.

23 Cronograma:

El cronograma que regirá el presente procedimiento de concurso y que se encuentra publicado en la página www.colegiodeliga.edu.ec y www.ldu.org.ec y es el siguiente:

No.	ACTIVIDAD	FECHA	HORA
1	Fecha de publicación de convocatoria y pliego	17-nov-2023	16h00
2	Fecha límite de preguntas	21-nov-2023	16h00
3	Fecha límite de respuestas y aclaraciones	22-nov-2023	18h00
4	Fecha límite de entrega de ofertas	23-nov-2023	12h00
5	Fecha límite de evaluación y Degustación de ofertas. <u>La fecha de degustación será el 27 de noviembre de 2023 para los oferentes que hayan pasado la fase de evaluación (cumple / no cumple)</u>	29-nov-2023	18h00
7	Fecha de límite de calificación de ofertas	05-dic-2023	18h00
8	Fecha estimada de adjudicación	07-dic-2023	18h00

CLUB LIGA DEPORTIVA UNIVERSITARIA DE QUITO (L.D.U.)